

NARRIAMO LE NOSTRE CENE RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

VOLUME DATO IN STAMPA PER I TIPI DI IDEA NATURA – MILANO DAL GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI DI SEGRATE NEL MESE DI SETTEMBRE 1995

PREFAZIONE

Il Gruppo Micologico Carlo Vittadini è nato a Segrate più di 10 anni fa per iniziativa di alcuni appassionati. Eravamo spinti sicuramente da un sincero amore per la natura e dal desiderio di fare qualcosa contro la maleducazione e l'ignoranza imperanti tra i frequentatori del bosco. Lo dimostrano le nostre assidue presenze nelle scuole non solo di Segrate per "raccontare" i funghi in modo che i ragazzi li guardino come protagonisti dell'ambiente che li circonda e non come "cose" da razziare. Lo dimostrano le nostre iniziative in varie località, soprattutto turistiche, per cercare, informando correttamente e tentando di divertire, di convertire più persone possibili ad un comportamento rispettoso degli equilibri naturali. Molti di noi erano pure spinti da curiosità culturale e scientifica e sono e sono stati protagonisti di pubblicazioni e di manifestazioni importanti. Ma tutti siamo stati anche spinti, e non ce ne vergogniamo, da una sana ghiottoneria: i funghi sono buoni, accidenti se sono buoni!

Dicono che la gastronomia è cultura e noi ci adoperiamo con il massimo impegno per acculturarci il più possibile. Così, dovendo finanziare il Gruppo per soddisfare le manie di grandezza dei soci che vogliono studiare i funghi sul serio e che pretendono libri, sempre più libri, microscopi, proiettore (per soddisfare la loro vanità e salire in cattedra elargendo a piene mani la loro cultura micologica e la loro abilità di fotografi), reagenti chimici e così via, abbiamo trovato una strada facilissima: far mangiare funghi (ed erbe) a pagamento, ossia organizzare cene - pomposamente definite "didattiche" - a base di centinaia di specie diverse di funghi ed erbe spontanee. Gli stessi "mangiatori" sono stati la mano d'opera fra prati e boschi per la raccolta e nelle cucine per la faticosa pulizia e la - tutto sommato - divertente preparazione dei piatti. In alcuni casi piatti classici ma proposti con l'erba o il fungo più adatto, spesso inventando accostamenti inediti, il più delle volte piatti invece inediti del tutto, nati lì per lì per adattarsi a quel che la natura ha saputo offrire nel periodo antecedente la cena, sempre piatti fatti solo con prodotti naturali e genuini, per non offendere il fungo dei boschi italiani, un dono della natura che non sopporta la convivenza con robaccia chimica o surrogati che arrivano da chissà dove e chissà cosa. Ecco dunque le nostre ricette con i funghi, con le erbe, con i frutti spontanei, le ricette protagoniste di tante serate indimenticabili. Con l'augurio che il lettore sappia trovare fra prati e boschi gli ingredienti indispensabili e che li sappia cercare e raccogliere senza

> Il Presidente del Gruppo Vittadini Aldo Villa

IDEA NATURA

danneggiare l'ambiente che è stato così generoso con lui.